

# Presseinformation

Pressemitteilung vom 15.09.2020

## Die Food Trucks kommen! Stadtmarketing, WirtschaftsGemeinschaft und Lunch Karawane veranstalten vom 25. bis 27. September das 3. Food Truck Weekend Pinneberg einschließlich eines verkaufsoffenen Sonntages in der Pinneberger City

Es war eine Zitterparty, doch es hat sich gelohnt. Nach Klärung aller erforderlichen Corona-Auflagen und vieler Abstimmungsprozesse dürfen die Food Trucker nun doch zum beliebten **Food Truck Weekend** kommen. Veranstaltet wird dieses vom Stadtmarketing Pinneberg gemeinsam mit der WirtschaftsGemeinschaft Pinneberg und der Lunch Karawane Hamburg.

16 Food Trucks haben sich angekündigt, um vom **25. bis 27. September** die Pinneberger City in ein kulinarischen Street Food-Highlight zu verwandeln. Parallel dazu öffnen die Pinneberger Einzelhändler und die Rathauspassage am Sonntag, den 27. September, ihre Ladentüren. Es wird der **erste reguläre verkaufsoffene Sonntag** in diesem Jahr sein.

### Doch so wie immer kann das Food Truck Weekend dieses Jahr nicht stattfinden.

„Wir mussten wegen der Coronapandemie in Absprache mit dem Ordnungsamt der Stadt Pinneberg und dem Gesundheitsamt des Kreises Pinneberg einiges ändern“, sagt Citymanagerin Birgit Schmidt-Harder. „Für jede Veranstaltung, die man derzeit durchführen möchte, ist nämlich die Landesverordnung zur Bekämpfung des Coronavirus SARS-CoV-2 maßgeblich. Sie regelt – und zwar immer in ihrer jeweils aktuell geltenden Fassung – ob und welche Veranstaltung überhaupt unter welchen Bedingungen zulässig ist.“

[https://schleswig-holstein.de/DE/Schwerpunkte/Coronavirus/Erlasse/Landesverordnung\\_Corona.html](https://schleswig-holstein.de/DE/Schwerpunkte/Coronavirus/Erlasse/Landesverordnung_Corona.html)



**LUNCH  
KARAWANE**



jochen  
bohnsack  
events

# Presseinformation

## Für das Food Truck Weekend Pinneberg 2020 heißt das:

- Veranstaltungsort wird nicht der Drosteiplatz, sondern **die Drosteiwiese** sein.
- Die Veranstaltungsfläche wird **zugangsbeschränkt** sein und über einen Ein- und einen Ausgangsbereich verfügen.
- Die **Kontaktdaten** aller Besucher werden erfasst und datenschutzkonform für vier Wochen gespeichert.
- Es dürfen sich maximal **500 Personen** gleichzeitig auf der Veranstaltungsfläche innerhalb der Umzäunung aufhalten.
- Es werden **nur Soft- und alkoholfreie Getränke** ausgeschenkt.
- Die Veranstalter empfehlen, auf dem Gelände einen **Nasen- und Mundschutz** zu tragen (außer beim Essen natürlich) und bitten darum, jederzeit die empfohlenen AHA- (Abstands- und Hygieneregeln) einzuhalten.

„Uns ist bewusst, dass das einige Einschränkungen sind“, sagt Citymanagerin Birgit Schmidt-Harder. „Aber nur unter Einhaltung all dieser Auflagen ist es überhaupt möglich, das so beliebte Food Truck Weekend durchzuführen. Wir bedanken uns vor allem herzlich **bei den Mitarbeiter\*innen des Ordnungsamtes und der Bauverwaltung** für die großartige Unterstützung und das geduldige Ausloten aller Möglichkeiten.“

Die umliegenden Gastronomen wurden auf dem kürzlich durchgeführten Gastro-Gipfel zu dem Food Truck Weekend befragt und hießen es gut. Der Einzelhandel wurde von der WirtschaftsGemeinschaft informiert.

„Also! Freuen wir uns, dass die Trucks überhaupt kommen“, sagt **Claudia Patt von der WirtschaftsGemeinschaft Pinneberg**. „Und dank ihnen ist es uns möglich, den ersten regulären verkaufsoffenen Sonntag in diesem besonderen Jahr in der Pinneberger Innenstadt durchzuführen.“ Der **Westring** dagegen wird sich nicht, wie Anfang des Jahres angekündigt, an dem verkaufsoffenen Sonntag beteiligen, sondern zugunsten der von der Krise stärker betroffenen Einzelhandelsbranchen auf eine Teilnahme verzichten.

„Ich finde es großartig, dass so viele Beteiligte unter den von der Pandemie diktierten Gegebenheiten gemeinsam Hand in Hand eine Lösung für das 3. Food Truck Weekend Pinneberg gefunden haben“, sagt **Bürgermeisterin Urte Steinberg**. „Der Handel und das Gewerbe in der City brauchen jede Belebung, die sie in diesen Krisenzeiten bekommen können. Und ich weiß, dass die Pinneberger Bürgerinnen und Bürger diese Veranstaltung sehr mögen und sich bestimmt gern dafür auch an die Auflagen halten.“

# Presseinformation

**Parkmöglichkeiten** sind in der Innenstadt ausreichend vorhanden. Auf dem Marktplatz stehen rund 380 und an dem Parkplatz an der Hochbrücke 180 Stellplätze (jeweils 2 Euro/Tag, sonntags kostenlos) zur Verfügung.

**Die Rathauspassage bietet als besonderes Bonbon kostenloses Parken in der Tiefgarage an – und zwar nur am Sonntag in Zeit von 12.30 bis 18.20 Uhr. Davor und danach wird die Tiefgarage am Sonntag geschlossen. Für den Freitag und den Sonnabend gelten die bekannten Bedingungen und Öffnungszeiten.**

## Öffnungszeiten Food Truck Weekend:

**Freitag, 25.09., 15 bis 21 Uhr**  
**Sonnabend, 26.09., 12 bis 21 Uhr**  
**Sonntag, 27.09., 12 bis 19 Uhr**

## Öffnungszeiten der Geschäfte am verkaufsoffenen Sonntag:

**Sonntag, 13 bis 18 Uhr**

**Diese Food Trucks werden auf dem Food Truck Weekend Pinneberg Vom 25.- 27.09.2020 vertreten sein:**

<b>1</b>	<b>84 Grad Hamburg</b>	Wie hoch ist die Kerntemperatur von perfekt gegrilltem Fleisch? Exakt! 84 Grad. Hier dreht sich der Braten am Grill, bis er zart, saftig und fertig fürs Brötchen ist. Und dann gibt's ein Spießbratenbrötchen frisch auf die Hand für Gaumen und Bauch.
<b>2</b>	<b>Barts Frying Dutchman</b>	Die Kombi muss man können: Amerikanisches Street Food trifft auf niederländische Kreativ-Cuisine und exotische Aromen aus ferner Süd- und Übersee. Mit vielen Specials nach cooler Dutchman-Art aus allem, was die Welt nah und gern hergibt.
<b>3</b>	<b>Ben's Hot Dog</b>	Wer denkt, Hot Dog sei Hot Dog, war vermutlich noch nie bei Ben's. Einfach Würstchen im Brot gibt's hier nicht. Sondern feurige Kreationen mit Jalapeños oder den Italian-Mix mit Tomate und Basilikum. Probiert's aus. Und die Pommes-Kreationen gleich mit.

# Presseinformation

<b>4</b>	<b>Das Flämmchen</b>	Was hier gebacken wird, hat Oma Maria erfunden. Die feinen Flammkuchen vom Flämmchen entspringen einem alten traditionellen Familienrezept. Herrlich hinreißend und wunderbar duftend. Natürlich nur zum Kosten. Nicht zum Verraten!
<b>5</b>	<b>Der Holsteiner</b>	Deftiges Spanferkel und Pulled Pork aus dem Smoker. Mit heißem Baconkraut im knusprigen Roggenbrötchen. Als Burger oder ganz praktisch in der Ferkelbox. Ohne Schnickschnack. Aber mit Kringel-Pommes und hausgemachter Currymajo. Haut rein!
<b>6</b>	<b>Die kleine Crêperie</b>	Lust auf etwas Süßes? Dann seid Ihr hier richtig. Die kleine Crêperie zaubert runde Pfannkuchen-Kunst auf die französische Art. Mehr als 60 verschiedene Crêpes-Variationen hat sie im Programm – von zuckersüß bis herzhaft kraftvoll ist alles dabei.
<b>7</b>	<b>Dos Toros</b>	Hola, jetzt wird's mexikanisch! Dass die exotische Tex-Mex-Küchen und ihre Genüsse gerade so in sind, hat einen köstlichen Grund: Burritos, Tortillas, Fajitas oder Enchiladas klingen nicht nur wie Musik – sie schmecken auch so!
<b>8</b>	<b>Frau Dr. Schneider's Grilled Cheese Wonderland</b>	Frau Dr. Schneider zaubert für Euch seit 2016 die weltbesten Grilled Cheese Sandwiches. Neben Klassikern wie dem Migthy Pastrami Reuben und dem Philly Cheese Steak lässt sie sich ständig neue, unwiderstehliche Käse-Kompos einfallen.
<b>9</b>	<b>Frau Waffel</b>	Wer sagt eigentlich, dass Waffeln immer süß und eckig sein müssen? Frau Waffeln jedenfalls nicht. Sie kann sie auch salzig (zum Beispiel mit Tomate und Serrano Schinken), am Stiel (wie cool ist das denn?) oder gesund (vegan oder laktosefrei). Unbedingt kosten!
<b>10</b>	<b>La Piccola Italia</b>	Ganz Italien in einem Truck? Das geht! Bei La Piccola Italia gibt's frisch zubereitete italienische Köstlichkeiten wie Lasagne, Pasta und Penne in allen Variationen und auch Pizza oder Paninis. Für die italienischen Momente in Eurem Leben.
<b>11</b>	<b>Rolling Ice</b>	Zeit für Nachtisch! Und was für einer! Hier wird das Eis nicht gekugelt, sondern gerollt! Von Hand auf eiskalter Platte frisch zubereitet. Kann man nicht erklären. Muss

# Presseinformation

		man probiert haben. Zum Beispiel den „Hamburger Jung“ mit Franzbrötchen, Apfel und Zimt.
<b>12</b>	<b>Smoking Buffalo BBQ</b>	Dieser Truck bringt ausgefallene BBQ-Spezialitäten aus dem Smoker mit. Egal, ob Smoked Pork, Smoked Ribs oder Smoked Briskets – alles wird selbst und nach original Smokin' Buffalo Rezepten zubereitet. Das gilt auch für die Gewürzmischungen und die BBQ-Saucen.
<b>13</b>	<b>Hackbaron</b>	Wenn der Hackbaron auftischt, wird Fast- zu Superfood. Seine 100 Prozent Freiland-Rind-Patties werden zum Beispiel mit Gurkenrelish, Zwiebelmarmelade oder Guacamolecreme getoppt. „Wir wollen, dass Du glücklich gehst“, sagt der Hackbaron. Mit Sicherheit.
<b>14</b>	<b>Street Gourmet</b>	Burger wie immer gibt's hier nicht. Der Street Gourmet liebt das Außergewöhnliche – wie zum Beispiel den französischen Ziegenkäse-Burger mit Feigen-Senf-Soße oder den Marokkanischen-Minze-Burger. Geht übrigens auch als Mango-Chutney mit Salsa.
<b>15</b>	<b>Street Stars</b>	Die Leidenschaft dieses Food Trucks gehört dem Burrito, dem vielseitigen Weizenmehl-Tortilla aus der Tex-Mex-Küche. Hier gibt es ihn zum Beispiel gefüllt mit Salsa, Ziegenkäse oder Chili con Carne. Lasst Euch von außergewöhnlichen Kreationen überraschen.
<b>16</b>	<b>Otto's Food Truck Burger</b>	Otto weiß, was echte Burger-Liebende wollen: 150-Gramm-Patties aus 100 Prozent frischem Rindfleisch aus der Lüneburger Heide. Medium natürlich und mit kleinen Gaumenkitzeln wie Bacon, Chester, Mayo und karamellisierten Zwiebeln garniert.